



MENUS DE LA CANTINE DE SEPTEMBRE 2025

LUNDI 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
Macédoine/mayonnaise Steak haché Haricots verts bio Glace	Melon Chipolatas Purée de pommes de terre Pastèque	Duo de saucisson/beurre Rôti de dinde Ratatouille Abricots	Salade de concombres Dos de lieu frais Blé bio à la tomate Fromage blanc et son coulis aux fruits rouges
LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
Œuf mimosa Boules bœuf à la tomate Semoule Moelleux au chocolat	Tomates/Féta Rôti de porc Lentilles Brugnon	Taboulé Escalope de poulet Petits pois bio Compote de pommes	Mousse de canard Beignets de calamars à la romaine Carottes Vichy Petits suisses aux fruits
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Crêpe au fromage Macaronis à la bolognaise Yaourt au sucre de canne bio	<i>*MENU VEGETARIEN*</i> Tomates vinaigrette Quiche courgettes/chèvre Salade Raisin blanc	Melon Sauté de veau Riz bio Prune	Carottes râpées Brandade de morue Salade Crème brûlée
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
Macédoine / Mayonnaise Pâtes à la carbonara Liégeois au chocolat bio	Salade tomates/concombres Sauté de porc au caramel Frites Nectarine	Betteraves Couscous de mouton et ses légumes Raisin rouge	Céleri rémoulade Omelette aux lardons Salade Glace
LUNDI 29	MARDI 30		
Friand au fromage Hachis parmentier Flan à la vanille	Rillette Merguez Printanière de légumes Gâteaux des anniversaires		

--	--	--	--

